



創業以来約50年、地域の人たちに親しまれている『花蓮』。洋食をメインに、麺類や丼ものまで幅広く取りそろえています。シェフの佐藤孝浩さんのこだわりは、「手作り」と「地産地消」。登米市産の野菜や米、肉を取り入れるほか、登米市の郷土料理「はっとと」を洋風にアレンジした「はっととパスタ」や「はっととグラタン」等の創作料理を用意しています。登米産牛を使った「登米産仙台黒毛和牛ヒレステーキ」は、希少部位であるヒレをグリルパンで焼き上げた贅沢な一品です。「最初は何もつけずに、次はフランス産の塩と生の粒コショウで、最後におろしポン酢かデミグラスソースをかけて味わうのがおすすめです」と佐藤さん夫妻。登米産牛の赤身の柔らかさ、コクと深みのある旨みを存分に満喫できます。



カフェレストラン かーれん 花蓮

住 登米市中田町宝江黒沼字十文字266 休 月曜定休
 ☎ 0220-34-2443 P あり(20台)
 営 11:00~15:00
 17:00~21:30



1「登米産仙台黒毛和牛ヒレステーキ」(120g・3,300円)。セットは3,500円 2シックな店内はくつろげる雰囲気

希少なヒレを手ごろな価格で

食べ応えも抜群で満足度大!

